

**Universidad Autónoma de Mexico**



**Industria del Cacao: Chocolate**

**Plan Estratégico de Mercado**



**Creado por:**

**Hernández Melo Erika Lilian**

**Olguin Trinidad Nancy**

**Quiroz Ortega Tania**

**Industria del Cacao**

Manual de Control

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Nombre** | **E - mail** |  |
| **1** | Lilian Hernández Melo | lilian.hm.e@hotmail.com |  |
| **2** | Nancy Olguin Trinidad |  |  |
| **3** | Tania Quiroz Ortega |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre de Proyecto | Industria del Cacao |
| **Subtitulo** | Chocolate |
| **Planeacion** | Marco Teórico |
| **Fecha de Borrador** | 17 de Febrero de 2012 |
| **Fecha de Entrega** | 23 de Febrero de 2012 |
| **Fecha de Avance** |  |
| **Fecha de Distribución** |  |
| **Fecha de Revisión** |  |
| **Firma de Revisión** |  |

# Resumen ejecutivo

En la industria del cacao México ocupa un desafortunado lugar, en el mercado a nivel mundial. Las proyecciones indican que la producción de cacao en América Latina aumentará de 397 000 toneladas durante el período base a 520 000 toneladas en 2011 y, lo que supone una tasa de crecimiento anual de 2,5 por ciento.

Las especulaciones que hace la FAO acerca del mercado del cacao se presentan en la siguiente representación:



## MARCO TEORICO

El chocolate proviene del náhuatl *Xocolatl* es un alimento dulce que se obtiene mezclando [azúcar](http://es.wikipedia.org/wiki/Az%C3%BAcar) con dos productos derivados del [cacao](http://es.wikipedia.org/wiki/Theobroma_cacao): una materia sólida (*la pasta de cacao*) y una materia [grasa](http://es.wikipedia.org/wiki/Grasa) (*la manteca de cacao*).A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolate, que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla o no con otros productos tales como [leche](http://es.wikipedia.org/wiki/Leche) y [frutos secos](http://es.wikipedia.org/wiki/Fruto_seco).

El origen prehispánico del chocolate se forja en una leyenda. La leyenda cuenta que un día Quetzalcóatl bajo del reino de los dioses y trajo consigo al dios Tláloc, el cual entre sus facultades era dueño de la lluvia, el dador de vida y el dueño de almas. También vino Xochiquetzal, quien era la esposa de Tláloc, la diosa de la alegría y del amor.

Al ver que los toltecas eran un pueblo trabajador, Quetzalcóatl decidió premiarlos con una planta de dioses y pidió a Tláloc que lo llenara de agua y a Xochiquetzal que le colocara flores, la planta creció y se llenó de frutos y cuando estaba listo. Quetzalcóatl recogió las vainas y enseño a las mujeres a tostarlo, molerlo y combinarlo con agua obteniendo así el chocolate.

El cacao es parte de la historia, cultura y de la economía mexicana que genera empleos y una importante contribución al PIB de nuestro país, en específico de los estados de Tabasco y Chiapas.

La industria del cacao en México, tiene su mayor producción en Tabasco. El estado de Tabasco tiene una tierra fértil y propicia para la siembra y recolección de esta semilla. En sus efectos Tabasco es el primer productor a nivel mundial de los cultivos de cacao.

Los Mayas son la comunidad original que inicio los cultivos de cocoa en los periodos prehispánicos. Hoy Tabasco produce cerca del 80% del cultivo en México, el otro 20% proviene de las comunidades en Chiapas.

Los cultivos de cocoa en México desafortunadamente están pasando por un periodo de crisis gracias a diversos factores como las empresas multinacionales quienes han tenido que establecer precios más bajos ya que los productores de la industria no han podido solventar los gastos de cultivo.

Aunado a esto la emigración de los estados ha hecho que la fuerza laboral disminuya y genere bajas productivas. Las condiciones ambientales y económicas han marcado también un aspecto diferente que segrega la producción de la semilla generadora de chocolate.

En el mundo dos tercios de cacao entran en el mercado internacional anualmente y el 95% está definido por el grano siendo básico y corriente de acuerdo a los estándares de calidad.

Esperar que toda esta riqueza natural genere un punto determinante para la economía mexicana es un reto que sin duda a base de estudio y trabajo se puede alcanzar.

## Objetivos

¿Cómo hacer que la industria del cacao mejore su producción a nivel nacional e internacional?

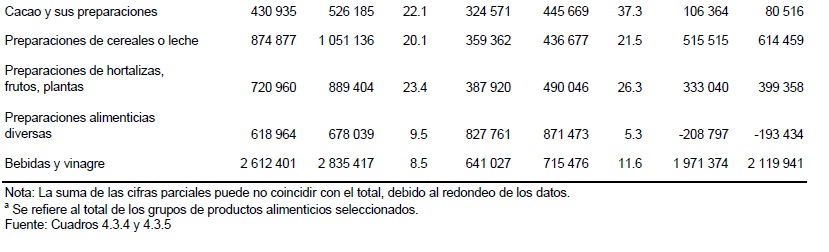
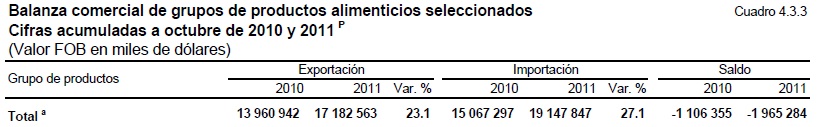
# http://turespacio.com/wp-content/uploads/2011/11/chocolates-Tabasco.jpgConsumidor

* México muestra un consumo per cápita de 400 gramos anuales, en tanto la cifra de Brasil alcanza los 2 kilogramos, y los países europeos tienen un consumo mucho más alto.
* En México la superficie dedicada al cultivo del cacao, es aproximadamente de ochenta mil hectáreas, con una producción de 45,000 toneladas anuales.
* El consumo del país es de 30,000 toneladas, el resto se exporta.
* En México el cultivo de cacao se hace en las áreas tropicales del sur y sureste del país, donde se dan las condiciones ideales para su desarrollo de buena calidad. Los estados en que se dan las condiciones de clima ideales para su desarrollo son Tabasco y Chiapas.
* El consumo per cápita del chocolate en México es uno de los más bajos a nivel mundial; esto obedece a las costumbres y nivel económico de la sociedad con, y a la condición climatológica cálida de amplias regiones del país
* El precio del producto final aumenta en proporción al incremento de los insumos. Sin embargo la política de precios para los productos finales es la de mantenerlos a niveles competitivos que permitan sean adquiridos por grandes sectores de la población.
* Existe competencia internacional por parte de Brasil, Estados Unidos, España, Guatemala, Italia, Panamá, Reino Unido y Suiza.

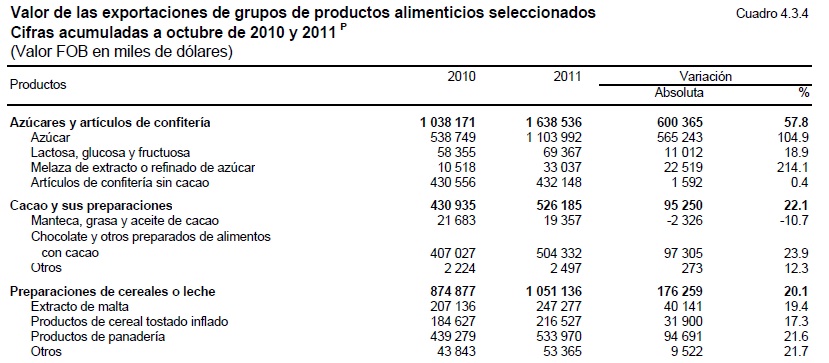
## Estadísticas

El consumo per cápita en México es de 3.5 kilos, más de 80 por ciento del mercado mexicano de chocolate está controlado por transnacionales, debido a las limitaciones de la industria nacional para distribuir y comercializar sus productos.

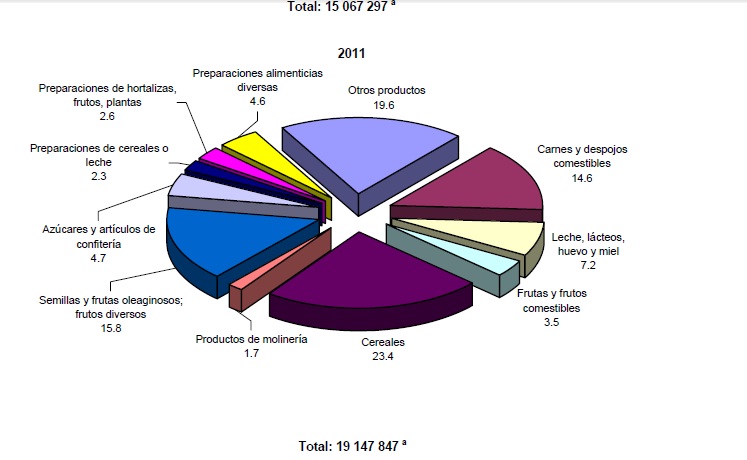
El inegi aporta los siguientes datos donde podemos corroborar las cifras en cuanto a importaciones y exportaciones de la materia prima, así como su índice de precios en miles de dólares.

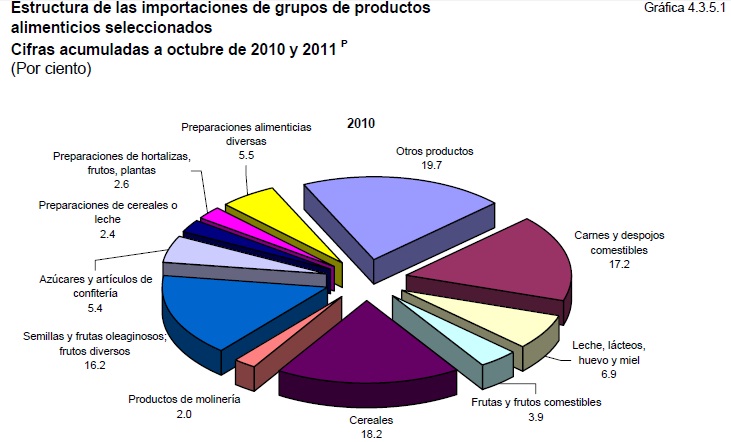
  


**Exportaciones**



## Importaciones





## Objective B

[Insert objective here.]



# 

# Referencias

* <http://www.fao.org/docrep/005/ac784e/ac784e-02.htm>
* <http://es.wikipedia.org/wiki/Chocolate>
* <http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s0w.htm>
* <http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/historia-del-chocolate.asp>
* <http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/andrade_a_cm/capitulo2.pdf>
* <http://www.cronica.com.mx/nota.php?id_nota=167280>
* <http://www.tudiscovery.com/imagenes/galleries/curiosidades-del-chocolate/>
* <http://blogs.tudiscovery.com/noticias/2011/01/secuencian-los-genomas-del-chocolate.html>
* <http://www.oem.com.mx/laprensa/notas/n1697288.htm>
* <http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/sectorial/biosa/dic/biosa.pdf>

<http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s00.htm#Contents>